



Bouquets croustillantes



Matériel : Guy Demarle utilisé :

Plaque alu : réf MA 400300

Toile Silpat : réf SP 3727

Râpe : Réf. MA 216011

Ingrédients :

Kadaif

Des crevettes (bouquets) roses

1 citron vert

½ citron jaune

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café d'huile de sésame

De la coriandre fraîche

Du basilic thaï frais

1 cm de gingembre frais

1 bâton de citronnelle frais

2 cuillères à soupe de sauce soja

Du piment d'Espelette



Recette

Mettre le paquet de Kadaif à température ambiante.

Décortiquez les crevettes en prenant soin de garder les queues et réservez-les dans un récipient hermétique.

Préparez la marinade qui servira aussi de sauce :

Dans un petit cul de poule, mettre le zeste du citron vert, les jus : du citron vert et du citron jaune, le gingembre râpé et la citronnelle râpée, la coriandre et le basilic thaï ciselés, ajoutez les huiles, la sauce soja et le piment d'Espelette et mélangez le tout.

Versez 2 cuillères à soupe de cette marinade sur les crevettes et mélangez. Réservez une demi-heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 200°. Préparer votre plaque aluminium et votre toile Silpat.

Lorsque le temps est écoulé, enroulez chaque crevette de kadaif et déposez sur la toile silpat.

Enfournez (position grill et chaleur tournante en même temps) en position haute mais pas complètement en haut (vous risquez d'endommager votre toile Silpat). Une dizaine de minutes devraient suffire mais vérifiez, le kadaif doit avoir pris une jolie couleur dorée.

Versez le reste de sauce dans un petit ramequin, chacun pourra saucer à son gré.

Petit plus : lorsque vos crevettes sont dorées vous pouvez les piquer sur des bâtons de brochettes et les déposer dans un joli verre ou vase un peu haut, et le déposer sur la table. En apéritif dinatoire effet «épaté belle-mère» garantie !



Pascale Phazelle

Tél. 06.76.52.15.65

Blog : pascaleandco.canalblog.com

